

AGATHA

RETTERIN IN NOT

In einer verheerenden Brandkatastrophe wurde Geisingen 1487 weitgehend zerstört. Der Sage nach trugen die Geisinger in ihrer Verzweiflung die Figur der Heiligen Agatha aus der Kirche und stellten sie zum Schutz auf die heutige Hauptstraße. Daraufhin konnte das Feuer gebannt werden. Ohne die heilige Agatha wäre auch die im Jahre 1280 erbaute Krone abgebrannt. Inspiriert von dieser Legende und um das Andenken an unsere Beschützerin zu wahren, haben wir beschlossen, unser Restaurant nach ihr zu benennen.

KONZEPT

Unsere Gerichte sind so kreiert, dass Sie sich nicht für Vorspeisen oder Hauptgänge entscheiden müssen. Viel schöner finden wir es, wenn man verschiedene Gerichte kombinieren und probieren kann. Deshalb sind unsere Portionsgrößen so gewählt, dass Sie 2-3 Gerichte aus "Kalt" und "Warm" wählen können, Teller auch teilen und unsere Gerichte erleben können.

WEIN EMPFEHLUNG

APERITIF | 10,00€

NEGRONI TWIST

Belsazar Vermouth | Faude Gin |
Cordusio Aperitif

APERITIF ALKOHOLFREI | 9,00€

WILDE KISTE

Vincent Aperitif | Vanille Sirup | Zitrone |
Seezüngle Birne | Lavendel

WEISSWEIN | 13,00€ 0.2L | 45,00€ 0.7L

24ER SAUVIGNON BLANC

Weingut Vollmayer | Hilzingen | Baden

ROTWEIN | 10,50€ 0.2L | 35,00€ 0.7L

23ER TALO PRIMITIVO DI MANDURIA

Cantina San Marzano | Apulien | Italien

DIGESTIF | DESSERTWEIN | 6,00€ 0,1L

20ER RIESLING

Weingut von Othegraven | Kazem | Mosel

AGATHAs GENUSSAUWAHL

**7 GERICHTE FÜR 2 PERSONEN
ZUM TEILEN, IN 3 GÄNGEN.**

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise und
entdecken Sie fremde Zutaten, andere Zubereitungsarten, neue
Geschmackserlebnisse und köstliche Überraschungen
unserer AGATHA Küche.

Gerne bieten wir mit Voranmeldung und ab 2 Personen auch ein
vegetarisches oder veganes Menü an.

58,00€ pro Person

ab 2 Personen

Für ein perfektes Erlebnis empfehlen wir unsere Weinbegleitung:
Drei ausgewählte Weine á 0,1l sowie ein Digestif oder
Espresso zum Abschluss.

28,00€ pro Person

HIGHLIGHTS DER WOCHE

GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE

Gamba

15,00€

PULLED LAMM

Kartoffelpüree | Marktgemüse

24,00€

KALTE GERICHTE

Unsere Portionsgrößen: mehr als eine Vorspeise, weniger als ein Hauptgang.
Genau dazwischen. Perfekt für 2 - 3 Teller, je nach Hunger.

GEBEIZTER LOUP DE MER

Avocado Creme | Trauben Consommé |
Verjus Gel | Tomate

16,00€

JUNGES KRAUT

Geräucherte Entenbrust |
Senf Creme | Panko Crumble

14,00€

GRIECHISCHER SALAT

Gurke | Tomate | Kapern |
Zwiebeln | Feta | Kalamata Oliven

10,00€

WARME GERICHTE

Unsere Portionsgrößen: mehr als eine Vorspeise, weniger als ein Hauptgang.
Genau dazwischen. Perfekt für 2 - 3 Teller, je nach Hunger.

GEBRATENER SAIBLING

Schwarzwald Miso | Pil Pil | Pak Choi |
Aprikose | Pfifferlinge | Weiße Bohnen

26,00€

PASTA

Gorgonzola Dolce | Honig |
Heimische Birne | Radicchio

18,00€

GEBRATENE MAISPOULARDE

Kaffee Jus | Pimientos de Patron |
Karotten Creme | Haselnuss

28,00€

SÜSS & SALZIG

MIRABELLE

Buttermilch | Vanille |

Mandel | Zitrone

8,00€

HAUSGEMACHTES EIS

Wechselnde Sorten nach

Empfehlung der Küche

3,00€ pro Nocke

AFFOGATHA

Espresso |

wahlweiße mit Vanille Eis

oder Salz - Vanille Eis

6,00€

VANILLE EIS

Kürbiskernöl | kandierte

Kürbiskerne

6,00€

AFFOGATHA TIRAMISU

Mascarpone Creme |

Vanille Eis | Espresso

9,00€

WERTVOLLE

KÄSEAUWAHL

14,00€